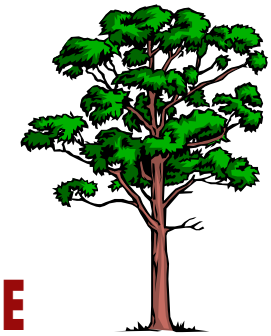
ARABINOL® MULTINSTANT



GOMME ARABIQUE RAFFINEE MICROGRANULEE A MULTIUSAGE INSTANTANEISEE

ARABINOL® MULTINSTANT

EMULSIONANTE, ENROBANTE, ENCAPSULANTE, SUSPENSOIDE ET STABILISANTE

SOLUBLE, LIMPIDE ET BRILLANTE

UN POLYSACCHARIDE DONT L'HYDROLYSE DONNE DES SUCRES

est une gomme arabique d'une nouvelle génération rendue instantanément soluble, et raffinée sans l'utilisation d'additifs chimiques, fruit d'une technologie très avancée développée pendant plusieurs années de recherche et de production dans le domaine des coadjuvants pour l'industrie des boissons.

La gomme arabique utilisée pour la production d'ARABINOL® MULTINSTANT est l'exsudat d'*Acacia sénégal* (L.), du complexe botanique *Laeta-sénégal*. Ces arbres poussent dans la zone semi-aride située au sud du Sahara africain.

Les techniques utilisées lors du raffinage d'ARABINOL® MULTINSTANT permettent d'obtenir en un seul produit, sans ajout d'additif chimique, l'ensemble des précieuses caractéristiques de la gomme arabique : émulsifiante, enrobante, encapsulante, adhésive, suspensoïde, stabilisante et diététique.

ARABINOL® MULTINSTANT est une poudre moyenne de 300 microns, de couleur blanchâtre, sans poussière, elle présente des caractéristiques exceptionnelles de dissolution grâce au procédé d'instantanéisation utilisé lors de son séchage.

Son procédé de raffinage exclusif permet d'obtenir dès sa reconstitution dans l'eau un produit d'une limpidité et d'une brillance unique.

ARABINOL® MULTINSTANT est un polysaccharide dont l'hydrolyse acide donne des sucres simples comme : D-galactose, L-arabinose, L-ramnose ainsi que l'acide D-glucuronique. La présence de ces sucres nous permet de caractériser cet exsudat par une déviation polarimétrique comprise entre –25° et –35°.

Cet exsudat contient aussi une faible quantité de protéine (2-3%) dont 18 acides aminés ont étés identifiés. On trouve aussi des cations au nombre de 14, les plus abondants sont les suivants : Calcium, Potassium, Sodium et Magnésium.

ARABINOL® MULTINSTANT est un sucre peu dégradé au niveau de l'intestin grêle et son apport calorique est donc très faible (4 kcal./kg). De par son rôle démontré de fibres hydrosolubles il facilite le travail des intestins et permet de réguler les taux de cholestérols.

L'ensemble de ces propriétés physico-chimiques donne à la gomme arabique des caractéristiques incomparables pour son utilisation dans de nombreuses industries, mais en particulier dans l'industrie pharmaceutique et alimentaire.

DOSES D'EMPLOI

Les doses et le mode opératoire à utiliser sont à définir selon le produit final souhaité.

MODE D'EMPLOI

ARABINOL® MULTINSTANT possède le pouvoir d'être à la fois :

* un régulateur de la cristallisation du sucre en confiserie
* un agent de brillance par enrobage
* émulsifiant
* un stabilisant d'arômes
* un agent troublant et stabilisant pour les boissons
* un agent enrobant adhésif
* un agent de charge pour les dragées
* un agent de protection contre l'oxydation

Notre laboratoire est à disposition de l'utilisateur pour définir en détail la formulation la plus appropriée.

COMPOSITION

Gomme arabique exsudat d'*Acacia sénégal* et du complexe botanique *Laeta-sénégal*.

CONDITIONNEMENT

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.

Conforme aux normes CEE.
Carton de 5 kg
Code produit : 002621
Sac en plastique de 20 kg
Code produit : 000213

SPINDAL SARL
Zone Industrielle - 3 Rue Ampère - 77220 Gretz-Armainvilliers - FRANCE
Tél : + 33 (0) 1.64.07.80.00 - Fax : + 33 (0) 1.64.07.59.20
E-mail: spindal@spindal.fr